

Azienda Agricola Mossio Fratelli

SCHEMA TECNICA

V. Montà, 12 - Rodello
TEL. 0039 0173617149 Fax. 0039 0173617149
www.mossio.com

Piano delli Perdoni 2013

Questo vino rosso rubino con riflessi violacei ha al profumo un bel timbro fruttato con note d'amarena e ciliegia su richiami di crema al caffè. In bocca risulta ricco e tonico, quasi austero, concluso da un finale balsamico e fruttato.

Caratteristiche

Denominazione	Dolcetto d'Alba d.o.c.
Cru'	Piano delli Perdoni
Altezza s.l.m.	440 m.
Esposizione solare	I nostri vigneti si trovano su un altopiano ventilato e soleggiato tutto il giorno
Vitigno	dolcetto
Area di produzione	Rodello
Ceppi per ettaro	5500 viti per ettaro circa
Tipo di Allevamento	Gujot e un'equilibrata potatura secca, un'attenta cura nel momento di maggior sviluppo vegetativo e un radicale diradamento prima e dopo l'invasatura, eseguiti manualmente, consentono un accurato controllo qualitativo. La parte meccanizzata del lavoro riguarda esclusivamente i trattamenti (solfato di rame e zolfo di cava) ed il controllo dell'inerbimento.
Annata	2013
Vendemmia	raccolta manuale in cassette dopo il 10 settembre
Affinamento	in bottiglia per due mesi
Temperatura di servizio	18°C
Vinificazione	in vasche di acciaio per sei giorni di macerazione su buccia
Colore	rosso rubino impenetrabile con riflessi violacei
Profumo	intenso con note di prugna, mora e frutti rossi, su un fondo speziato
Gusto	avvolgente, morbido e pieno con un finale mandorlato tipico del vitigno dolcetto
Abbinamenti Gastronomici	il suo ideale accostamento con antipasti, primi piatti, carni bianche carni rosse in arrosto, brasate e stracotte, piatti col tartufo, pesce azzurro in umido o arrosto, formaggi stagionati
Terreno	Sabbia 27%, Limo 51%, Argilla 22%
Anno Impianto	due vigneti, uno di 22 anni e l'altro di 42 anni
Superficie	7 ettari
Periodo di Maturazione	Si raccoglie manualmente in apposite cassette l'ultima settimana di settembre
Bottiglie Prodotte n.	25000
Da bersi	Viene imbottigliato senza essere filtrato nel mese di agosto e messo in vendita dopo due mesi di affinamento in bottiglia. Da bersi entro 6/8 anni in base all'annata.
Gradazione Alcolica	13,5 % vol.
Kg. di uve per vite	Da 1.1 a 1.4 kg di uva per vite e per ettaro da 60 a 70 quintali